



خالص شربت بادام گھر بنانے

کی ترکیب تیاری

اجزاء

گرام بادام لیں (کڑوا بادام استعمال نہیں کرنا) رات کو 125 پانی ڈال کر رکھ دیں۔ صبح ان سے چھلکا اُتر کر باداموں کو خوب باریک کر لیں۔ ان کو کیڑے کی مدد سے چھان کر رکھ دیں۔ ڈیڑھ کلو شکر میں ایک لیٹر پانی ڈال کر پکائیں اور جو اُپر میل آئے اُس کو الگ کرتے جائے۔ جب گاڑھا ہو جائے تو پسے ہوئے بادام ڈال کر ہلکی آنچ پر پکاتے رہیں اور چمچے میں نکال کر ٹھنڈا کر کے دیکھتے رہیں۔ جب سب چیزیں شربت جیسی ہو جائے تو اُتار لیں اور ٹھنڈا ہونے کو رکھ دیں۔ پھر اس کو صاف خشک بوتلوں میں اچھی طرح بھر لیں اور ڈھکن کو اچھی

طرح بند کریں۔ ایک گلاس کے لئے، کھانے کے چار چمچ شربت
پانی میں ملا لیں اور ٹھنڈا کر کے نوش فرمائیں۔

03078162003